

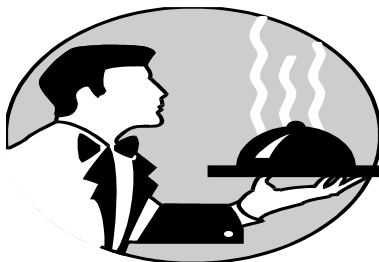
ENSEMBLE SCOLAIRE VINCENT DE PAUL

333, route du Berceau
40990 SAINT VINCENT DE PAUL

☎ : + 33 (0)5 58 55 98 98

✉ : accueil@vincentdepaul.fr

Web : www.vincentdepaul.fr



Année Scolaire 2019/ 2020

FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT SCOLAIRE

L'établissement a confié le service restauration à la société ELIOR, depuis le 1^{er} Avril 2002.

L'attaché de gestion est l'interlocuteur privilégié pour toutes les questions concernant la restauration. Il assure le lien entre l'établissement et la Société ELIOR.

Les tables sont prévues pour six personnes maximum.

I - COMPOSITION DES REPAS

Collège - Lycée

- Une entrée au choix parmi 3 ou 4.
- Une viande ou du poisson au choix parmi 2.
- Légumes verts ou féculents à volonté.
- Un fromage ou un laitage nature.
- Un dessert au choix parmi 3 ou 4.

Repas à thème

Tout au long de l'année le chef et son équipe proposent des repas à thème évoquant un Pays, une Région ou bien encore à l'occasion de Fêtes.

A votre disposition

- sel, poivre, vinaigrette, ketchup, mayonnaise, moutarde, sucre **selon les menus.**
- Le pain est en libre-service, mais contrôlé pour éviter le gaspillage et **doit être consommé sur place.**

II - DEROULEMENT DU REPAS

- ⊖ Tout le repas doit être consommé sur place.
- ⊖ Vous prenez la place que vous souhaitez et vous devez de manger proprement.
- ⊖ A la fin du repas : **NE RIEN LAISSER SUR LES TABLES** ; vous rangez votre plateau (dans une même assiette vous mettez tous les déchets, les couverts déposés à côté des assiettes).
- ⊖ Vous ramenez votre plateau et vous assurez le débarrassage et le tri selon la procédure communiquée par le personnel.
- ⊖ Le gaspillage ne sera pas accepté ; vous signalerez donc la quantité que vous souhaitez, du supplément pourra être demandé en cours de repas.

III - COMMISSION REPAS

Elle se réunit tous les mois et demi, elle est composée :

- de la direction
- des représentants d'ELIOR
- des délégués élèves (Primaire, Collège, Lycée Professionnel)
- des adultes dont des représentants de l'Association des Parents d'Elèves
- de l'Econome de l'établissement

Un compte rendu est systématiquement affiché au restaurant scolaire.

IV - HORAIRES DE PASSAGE

Un ordre de passage est signalé par les surveillants. Le passage tiendra compte des horaires de reprise des cours ou des activités organisées entre 12 heures et 14 heures.

V - COMPORTEMENT

A l'intérieur du self les élèves se doivent d'appliquer le règlement intérieur notamment vis-à-vis du respect des personnes et du matériel.

Le non respect des règles de vie entraînera des sanctions pouvant aller jusqu'à l'exclusion momentanée ou définitive du restaurant scolaire.

Le non respect de l'ordre de passage entraînera de passer en fin de service.

☞ **Toute vaisselle cassée sera facturée.**

VI – Pour les internes : le concept « Le goût de chez soi »

La restauration du soir prend en compte la vie spécifique des internes.

Les tables sont établies par niveau (6^{ème}, 5^{ème},...)

Des repas à thème sont proposés tout au long de l'année (paëlla, moule-frites,...)

Une vaisselle différenciée le soir pour vivre une restauration autrement.

C'est aussi l'occasion pour eux de pouvoir fêter leur anniversaire une fois par mois, autour d'un gâteau et des boissons.

Outre le petit déjeuner habituel, en fin de période scolaire le Chef et son équipe vous proposeront des petits déjeuners différents : campagnard, exotique, à l'Anglaise....

Le personnel encadrant doit favoriser lors de leur intervention, la convivialité et la bonne ambiance du repas.

CONCLUSION :

On ne saurait insister sur la nécessité :

- ❖ de prendre régulièrement un petit déjeuner.
- ❖ de varier vos menus en consommant de tout : laitage, légumes verts, poisson, fruits, etc....

Une bonne alimentation variée contribue à une bonne santé !